Антикризисные рецепты

заготовки из помидоров

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Всем известно, что помидоры обладают целым рядом полезных свойств. Как сохранить витамины, содержащиеся в помидорах, в период долгой зимы, расскажет эта книга. К тому же рецепты, собранные в ней, помогут существенно разнообразить рацион ваших близких. Делайте заготовки с удовольствием и без лишних трат!

- С. П. Кашин
  -
  - Маринованные помидоры по-софийски
  - Маринованные помидоры по-грузински
  - Соленые помидоры по-плевенски
  - Соленые помидоры по-варнски
  - Соленые помидоры по-коларовградски
  - Соленые помидоры по-созопольски
  - Соленые помидоры по-несербски
  - Помидоры, фаршированные овощами
  - Помидоры, консервированные с красной смородиной
  - Консервированные половинки помидоров
  - Помидоры, консервированные с чесноком
  - Помидоры, консервированные с лимонной кислотой
  - Помидоры с чесноком и хреном
  - Помидоры со специями
  - Помидоры с желе
  - Помидоры с луком
  - Помидоры с листьями лимонника
  - Помидоры с крыжовником
  - Помидоры с чесноком
  - Острые помидоры
  - Салат из помидоров «Болгарская осень»
  - Салат из помидоров по-болгарски
  - Салат из помидоров с перцем и луком
  - Салат из помидоров с яблоками
  - Салат из помидоров с огурцами
  - Салат из зеленых помидоров
  - Салат с томатами и рисом
  - Салат из помидоров по-борисовски
  - Зимний салат
  - Закуска с перцем и сельдереем
  - Закуска из помидоров и перца
  - Закуска с яблоками

- ○ Лечо (вариант 1)
- ○ Лечо (вариант 2)
- ○ Лечо (вариант 3)
- ○ Лечо с кабачками
- ○ Томатный сок
- ○ Томатное пюре
- ○ Кетчуп по-болгарски
- ○ Кетчуп по-софийски
- ○ Кетчуп по-варнски
- ○ Кетчуп по-европейски
- ○ Кетчуп по-созопольски
- ○ Кетчуп по-габровски
- ○ Кетчуп по-трявнски
- ○ Кетчуп по-великотырновски
- ○ Кетчуп по-асеновградски
- ○ Кетчуп со специями
- ○ Кетчуп с баклажанами
- ○ Кетчуп с чесноком и морковью
- ○ Кетчуп с кабачками
- ○ Кисло-сладкий кетчуп
- ○ Домашний кетчуп
- ○ Аджика
- ○ Домашняя аджика
- ○ Кубанский соус
- ○ Острый соус
- ○ Томатно-сливовый соус
- ○ Томатный соус с хреном
- ○ Томатный соус по-французски
- ○ Острая приправа из помидоров
- ○ Икра из помидоров
- ○ Острая закуска из помидоров

С. П. Кашин
Заготовки из помидоров

© Кашин С. П., 2015

Маринованные помидоры по-софийски

Ингредиенты

2 кг помидоров,
1 л воды,
2 столовые ложки 9 %-ного уксуса,
2 столовые ложки соли,
1 столовая ложка сахара,
чеснок,
зелень укропа,
зелень эстрагона,
зелень петрушки.

Способ приготовления

Одинаковые по размеру помидоры помойте и проколите тонкой деревянной палочкой в месте прикрепления плодоножки, чтобы они не растрескались при нагревании.

Зелень помойте, чеснок очистите.

Помидоры вместе с зеленью и чесноком поместите в подготовленные банки.

В отдельной посуде приготовьте горячую заливку. Для этого растворите в воде соль и сахар и доведите полученную жидкость до кипения, после чего добавьте уксус.

Полученным маринадом залейте помидоры.

Банки накройте крышками и стерилизуйте в кипящей воде (литровые банки в течение 10 минут, трехлитровые в течение 12–15 минут). После этого закатайте крышками.

Маринованные помидоры по-грузински

Ингредиенты

1 кг зеленых помидоров,
175 г ядер грецких орехов,
150 мл 9 %-ного уксуса,
10 головок чеснока,
1 стручка острого перца,
1 чайная ложка мяты (сушеной),
1 чайная ложка семян кориандра,
1 чайной ложки зелени базилика (сушеной),
1 чайной ложки зелени эстрагона (сушеной).

Способ приготовления

Чеснок очистите и измельчите вместе с острым перцем и ядрами грецких орехов. Полученную массу тщательно истолките, выжмите сок и соедините его с кориандром, мятой, базиликом, эстрагоном и уксусом. Помидоры помойте, залейте кипящей водой и оставьте на 20 минут. По прошествии указанного времени разрежьте помидоры на несколько частей, положите в литровые банки, добавьте полученную смесь, залейте выжатым соком. Банки закатайте крышками и храните в прохладном месте.

Соленые помидоры по-плевенски

Ингредиенты

2 кг белокочанной капусты,
3 1/2 кг сладкого перца,
500 г зелени петрушки,
укропа и сельдерея,
600 г соли,
10 л воды.

Способ приготовления

Помидоры и сладкий перец помойте. Перец проколите у основания плодоножки вилкой.

Морковь очистите и вымойте.

У капусты удалите кроющие листья, разрежьте кочан на несколько частей.

Зелень помойте и выложите на дно банок, сверху положите подготовленные овощи и гнет.

В воду добавьте соль, доведите до кипения, остудите и залейте полученным рассолом овощи.

Банки держите при комнатной температуре в течение 2–4 дней. После начала ферментации поставьте в холодное место на 20 дней.

Соленые помидоры по-варнски

Ингредиенты

7 кг помидоров,
60 г листьев сельдерея,
30 г зелени петрушки,
30 г зелени укропа,
2 стручка горького перца,
вода,
соль.

Способ приготовления

Помидоры помойте и рассортируйте по размерам, после чего удалите плодоножки. Зелень помойте и нарежьте. Перец разрежьте пополам и положите вместе с зеленью в 10-литровую емкость. Помидоры уложите сверху.

В отдельной посуде приготовьте рассол. Для этого разведите соль в воде, прокипятите, остудите и процедите полученную жидкость. Залейте рассолом помидоры, банку накройте крышкой и поставьте на 20 дней в прохладное место.

Соленые помидоры по-коларовградски

Ингредиенты

3,6 кг зеленых помидоров,
3,6 кг сладкого перца,
2,6 кг моркови,
600 г корней и зелени петрушки,
750 г поваренной соли,
7 л воды.

Способ приготовления

Корни петрушки помойте и очистите. Перец помойте, проколите у основания плодоножки вилкой и слегка сплющите.

Морковь очистите, помойте, опустите на несколько минут в кипящую воду и нарежьте кусочками размером около 2 см.

Зелень петрушки помойте и нарубите.

В отдельной посуде приготовьте рассол, растворив соль в воде и доведя полученную жидкость до кипения. Готовый рассол остудите.

Помидоры помойте, положите вместе с остальными овощами и зеленью в подготовленные банки, сверху накройте гнетом и залейте рассолом. Поставьте в теплое место для брожения.

Соленые помидоры по-созопольски

Ингредиенты

2,6 кг зеленых помидоров,
2,6 кг огурцов,
2,6 кг моркови,
2,6 кг сладкого перца,
400 г корней и зелени петрушки,
300 г семян укропа (сушеного),
500 г соли,
7 л воды.

Способ приготовления

Огурцы помойте, залейте холодной водой и оставьте на 3–4 часа.

Морковь и корень петрушки очистите и нарежьте кусочками длиной около 2 см.

Помидоры и перец помойте, положите вместе с остальными овощами и зеленью в банки и добавьте укроп. В отдельной посуде приготовьте рассол, соединив воду и соль и прокипятив полученную жидкость.

Рассол остудите и залейте им овощи. Поставьте банки в теплое место для брожения, неплотно закрыв крышками.

Соленые помидоры по-несербски

Ингредиенты

4,1 кг зеленых помидоров,
2,6 кг сладкого зеленого перца,
1,6 кг моркови,
600 г свеклы,
600 г белокочанной капусты,
500 г корня петрушки,
450 г соли,
7 л воды.

Способ приготовления

Помидоры помойте.

Морковь очистите, помойте, опустите на несколько минут в кипящую воду, а затем нарежьте небольшими кусочками. Корень петрушки очистите и разрежьте на несколько кусочков. 500 г сладкого перца очистите от плодоножек и проколите в нескольких местах у основания плодоножки вилкой. Оставшийся перец проколите вилкой и сплющите. Капусту очистите от кроющих листьев и разрежьте на несколько небольших частей. Свеклу очистите и нарежьте тонкими ломтиками.

В воде растворите соль, доведите полученную жидкость до кипения и остудите. В банки положите овощи, на них – гнет, залейте рассолом и поставьте в теплое место для брожения.

Помидоры, фаршированные овощами

Ингредиенты

4 кг помидоров
600 г репчатого лука,
250 г корней пастернака,
130 г корней сельдерея,
130 г корней петрушки,
50 г зелени сельдерея,
50 г зелени петрушки,
50 г зелени укропа,
100 г соли,
100 г сахара,
100 г растительного масла,
15 г красного горького перца,
10 г черного молотого перца.

Способ приготовления

Примерно 4 кг помидоров (наиболее крепкие) помойте, надрежьте около плодоножки и выньте мякоть с помощью чайной ложки.

Оставшиеся помидоры помойте, нарежьте небольшими кусочками, соедините с извлеченной мякотью, переложите в эмалированную кастрюлю, поставьте на медленный огонь и доведите до кипения. В полученную томатную пасту добавьте сахар, красный, черный перец и половину соли, непрерывно помешивая, прогревайте в течение 5 минут. Лук очистите, измельчите и обжаривайте в разогретом растительном масле до тех пор, пока он не приобретет золотистый оттенок.

Корни петрушки, сельдерея и пастернака, а также морковь очистите, нарежьте достаточно тонкими кружочками и обжарьте по отдельности в растительном масле. Зелень петрушки, зелень укропа и сельдерея помойте и нарубите. Лук, зелень и коренья соедините, посолите и используйте полученную смесь для фарширования подготовленных помидоров. Помидоры накройте отрезанными крышечками, положите в банки, залейте томатным соусом, предварительно нагретым до температуры 85–90 ˚С.

Стерилизуйте литровые банки в течение 1 часа в кипящей воде, а после этого закатайте лакированными крышками.

Помидоры, консервированные с красной смородиной

Ингредиенты

3 кг помидоров,
1 л воды,
300 мл сока красной смородины,
50 г меда,
40 г соли,
4 веточки эстрагона,
3 веточки мелиссы.

Способ приготовления

Зелень помойте.

Помидоры бланшируйте в кипятке в течение 30 секунд, выложите в банки вместе с мелиссой и эстрагоном. В отдельной посуде приготовьте заливку: соедините воду, мед и соль, доведите до кипения, добавьте сок красной смородины и еще раз вскипятите. Помидоры залейте полученной жидкостью, накройте прокипяченной крышкой и оставьте на 30 минут, после чего слейте заливку и доведите ее до кипения.

Кипящей жидкостью снова залейте помидоры, закатайте банки, переверните горлышком вниз и остудите, предварительно завернув в одеяло.

Консервированные половинки помидоров

Ингредиенты
2 луковицы,
6 горошин черного перца,
1 столовая ложка растительного масла,
1 столовая ложка уксуса,
1 столовая ложка сахара,
1 столовая ложка соли.

Помидоры помойте, разрежьте на половинки и положите в простерилизованные банки.

В отдельной посуде соедините воду, сахар, соль и черный перец, доведите до кипения, добавьте уксус и растительное масло. Полученным горячим маринадом залейте помидоры. Закатайте банки крышками и поставьте в холодное место.

Помидоры, консервированные с чесноком

Ингредиенты

2 кг помидоров,
1 л воды,
5 зубчиков чеснока,
3 столовые ложки сахара,
1 столовая ложка 9 %-ного уксуса,
1 столовая ложка соли.

Способ приготовления

Помидоры помойте, нарежьте четвертинками и выложите в простерилизованные банки.

Чеснок очистите и добавьте к томатам.

В отдельной посуде приготовьте заливку. Для этого соедините воду, уксус, сахар и соль, доведите полученную жидкость до кипения и процедите через сложенную в несколько слоев марлю. Полученным маринадом залейте помидоры и чеснок. Банки накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 10 минут и закатайте.

Помидоры, консервированные с лимонной кислотой

Ингредиенты

2 кг помидоров,
1 л томатного сока,
20 г соли,
10 г сахара,
2 г лимонной кислоты.

Способ приготовления

Помидоры помойте, обдайте кипятком, снимите кожицу, а мякоть аккуратно выложите в простерилизованные литровые банки. Томатный сок доведите до кипения, соедините с сахаром, лимонной кислотой и солью. Помидоры залейте соком, накройте банки крышками, стерилизуйте в слабо кипящей воде в течение 20 минут, закатайте и остудите. Храните в холодном месте.

Помидоры с чесноком и хреном

Ингредиенты
2 кг помидоров,
1 л воды,
25 г соли,
20 г чеснока,
15 г укропа,
10 г зелени эстрагона,
10 г корней хрена,
2 г жгучего красного перца.

Помидоры помойте, положите в банки вместе с половиной пряной зелени, очищенного чеснока и жгучего перца. В отдельной посуде соедините воду и соль, доведите полученную жидкость до кипения и влейте ее в банки в горячем виде. Оставьте банки на 5 дней в теплом месте, накрыв прокипяченными полиэтиленовыми крышками. По прошествии указанного времени слейте заливку, доведите ее до кипения, добавьте оставшиеся ингредиенты и влейте обратно. Банки закатайте крышками и остудите.

Помидоры со специями

Ингредиенты

4 кг помидоров,
3 л воды,
7 столовых ложек сахара,
3 столовые ложки растительного масла,
3 столовые ложки соли,
1 столовая ложка 9 %-ного уксуса,
10 горошин черного перца,
6 лавровых листьев,
1 головка чеснока,
зелень петрушки,
зелень укропа.

Способ приготовления

Чеснок очистите, нарежьте тонкими ломтиками и выложите на дно банок вместе с помытой зеленью. Помидоры помойте и выложите в банки. В отдельной посуде приготовьте маринад: воду соедините с сахаром и солью, доведите до кипения, добавьте лавровый лист и перец и еще раз вскипятите.

В маринад добавьте уксус, залейте полученной жидкостью помидоры.

В каждую банку добавьте небольшое количество масла, оставьте на 10 минут, накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте на кипящей водяной бане в течение 10 минут и закатайте.

Помидоры с желе

Ингредиенты

2 кг помидоров,
1 л воды,
2 столовые ложки соли,
1 $^{1}/_{2}$ столовой ложки сахара,
3 чайные ложки желатина (сухого),
1 чайной ложки 70 %-ной уксусной кислоты,
2 зубчика чеснока,
2 лавровых листа,
5 горошин черного перца, гвоздика.

Способ приготовления

Чеснок очистите и нарежьте тонкими пластинами. Помидоры помойте, выложите в литровые банки вместе с чесноком, лавровым листом, гвоздиком и черным перцем.

В отдельной посуде залейте желатин водой, оставьте для разбухания на 30 минут, затем добавьте сахар и соль, доведите до кипения и залейте полученной жидкостью помидоры. Банки накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте на кипящей водяной бане в течение 10 минут, добавьте в каждую банку уксусную кислоту и закатайте.

Помидоры с луком

Ингредиенты

2 кг помидоров,
2 луковицы,
1 л яблочного сока,
30 г сахара,
30 г соли.

Способ приготовления

Лук очистите и нарежьте кольцами.

Помидоры помойте, бланшируйте в течение 1 минуты в кипящей воде, выложите в трехлитровые банки и добавьте лук. Соедините сахар, соль и яблочный сок, доведите до кипения и залейте полученной жидкостью помидоры. Банки закатайте и храните в прохладном месте.

Помидоры с листьями лимонника

Ингредиенты

2 кг помидоров,
10 листьев лимонника,
1 л яблочного сока,
30 г сахара,
30 г соли.

Способ приготовления

Помидоры помойте и бланшируйте в течение 30 секунд в кипящей воде. Листья лимонника помойте, выложите в простерилизованные трехлитровые банки вместе с томатами.

Яблочный сок прокипятите с сахаром и солью.

Полученной жидкостью залейте помидоры.

Банки закатайте и остудите. Храните в прохладном месте.

Помидоры с крыжовником

Ингредиенты

2 кг помидоров,
500 г крыжовника,
1 л воды,
50 г сахара,
50 г соли.

Способ приготовления

Крыжовник помойте и проколите в нескольких местах тонкой острой палочкой.

Помидоры помойте, бланшируйте в течение 1 минуты в кипящей воде, выложите в трехлитровые банки и засыпьте крыжовником.

В отдельной посуде соедините воду, сахар и соль, доведите до кипения, залейте полученной жидкостью помидоры и оставьте на 20 минут. По прошествии указанного времени слейте рассол, еще раз доведите его до кипения и снова влейте в банки с томатами. Проведите подобную операцию еще раз. Закатайте банки прокипяченными крышками.

Помидоры с чесноком

Ингредиенты

2 кг помидоров,
300 г чеснока,
1 л яблочного сока,
50 г сахара,
50 г соли.

Способ приготовления

Чеснок очистите. Помидоры помойте, бланшируйте в течение 1 минуты в кипящей воде, переложите в трехлитровые банки, добавьте чеснок. В отдельной посуде вскипятите яблочный сок с сахаром и солью. Полученным маринадом залейте помидоры. Банки закатайте прокипяченными крышками.

Острые помидоры

Ингредиенты

5 кг зеленых помидоров,
4 сладких перца,
4 стручка горького перца,
2 головки чеснока,
1 пучок укропа,
1 пучок петрушки и сельдерея,
5 столовых ложек соли.

Способ приготовления

Сладкий и горький перец помойте, удалите плодоножки и семена, а мякоть пропустите через мясорубку.

Зелень помойте, измельчите и соедините с перцем. Полученную массу тщательно перемешайте и посолите. Чеснок очистите и нарежьте небольшими кусочками.

Помидоры помойте, сделайте крестообразные надрезы в области плодоножки, положите в образовавшиеся углубления по кусочку чеснока и $^1/_2$ чайной ложки смеси перца и зелени. Помидоры уложите в простерилизованные банки, закройте полиэтиленовыми крышками и храните в холодном месте.

К употреблению консервы будут пригодны через 2–3 недели после приготовления.

Салат из помидоров «Болгарская осень»

Ингредиенты

4 кг зеленых помидоров,
$3\,^{1}/_{2}$ кг сладкого перца,
$2\,^{1}/_{2}$ кг репчатого лука,
300 г зелени петрушки,
150 г сахара,
150 г соли,
30 г молотого черного перца,
100 мл 9 %-ного уксуса.

Способ приготовления

Помидоры вымойте и нарежьте кружочками. Перец бланшируйте в течение 2 минут в кипятке, остудите под струей холодной воды, удалите семена, а мякоть нарежьте соломкой.

Лук очистите и нарежьте кольцами. Зелень нарубите. Овощи соедините, положите в эмалированную посуду, добавьте сахар, соль, уксус и черный перец, тщательно перемешайте.

Полученную смесь переложите в простерилизованные банки.

Стерилизуйте в течение 20 (полулитровые банки) или 25 минут (литровые банки), после чего закатайте банки крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

Салат из помидоров по-болгарски

Ингредиенты

1 кг зеленых помидоров,
900 г сладкого перца,
600 г репчатого лука,
100 г зелени сельдерея,
50 г сахара,
40 г соли,
10 г молотого черного перца,
1 столовая ложка 9 %-ного уксуса.

Способ приготовления

Помидоры помойте и нарежьте дольками. Перец бланшируйте в течение 2 минут в кипятке, остудите в холодной воде, удалите семена и плодоножки, а мякоть нарежьте соломкой. Лук очистите и нарежьте кольцами. Сельдерей помойте и нарубите. Овощи перемешайте, положите в эмалированную посуду и соедините с уксусом, сахаром, перцем и солью.

Полученную массу выложите в стерилизованные полулитровые банки.

Стерилизуйте салат в течение 15 минут, затем закатайте крышками и поставьте остывать, перевернув банки вниз горлышком.

Салат из помидоров с перцем и луком

Ингредиенты

3 кг помидоров,
2 кг репчатого лука,
2 кг сладкого перца,
1 $^{1}/_{2}$ кг моркови,
500 мл растительного масла,
250 мл 9 %-ного уксуса,
200 г сахара,
100 г соли.

Способ приготовления

Лук очистите и нарежьте кольцами.

У перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте тонкими полосками. Морковь очистите и нашинкуйте. Помидоры помойте, нарежьте тонкими ломтиками, соедините с морковью, луком и перцем, добавьте растительное масло, уксус, сахар и соль. Полученную массу выложите в литровые банки, накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте на водяной бане в течение 20 минут и закатайте. Храните в холодном месте.

Салат из помидоров с яблоками

Ингредиенты

1 $^{1}/_{2}$ кг помидоров,
1 кг сладкого перца,
600 г яблок,
600 г белокочанной капусты,
300 г репчатого лука,
4 столовые ложки сахара,
4 столовые ложки соли.

Способ приготовления

У сладкого перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте соломкой. Лук очистите и нарежьте кольцами. Капусту помойте и нашинкуйте. Помидоры помойте и нарежьте кружочками.

У яблок удалите кожицу, семена и сердцевины, мякоть нарежьте дольками, соедините с капустой, луком, томатами и перцем, добавьте сахар и соль и залейте растительным маслом.

Полученную массу переложите в литровые банки, накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте на водяной бане в течение 10 минут и закатайте.

Салат из помидоров с огурцами

Ингредиенты

1 1/2 кг помидоров,
1 1/2 кг сладкого перца,
700 г огурцов,
700 г моркови,
300 г репчатого лука,
300 г зелени петрушки и укропа,
400 мл 9 %-ного уксуса,
250 г сахара,
10 столовых ложек растительного масла,
соль.

Способ приготовления

Помидоры и огурцы помойте и нарежьте ломтиками. У перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте кольцами.

Лук и морковь очистите. Лук нарежьте полукольцами, морковь – соломкой. Зелень помойте и нарубите.

Овощи соедините, добавьте уксус, сахар и соль, перемешайте, оставьте на 20 минут и выложите в полулитровые банки.

В каждую банку добавьте по 1 столовой ложке растительного масла.

Банки накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте на водяной бане в течение 10 минут и закатайте.

Салат из зеленых помидоров

Ингредиенты

4 кг зеленых помидоров,
1 кг репчатого лука,
1 кг моркови,
1 кг белокочанной капусты,
500 г сладкого перца,
500 г томатного соуса,
1 л растительного масла,
250 мл воды,
5 лавровых листьев,
сахар,
соль.

Способ приготовления

Морковь очистите и нарежьте соломкой.

Капусту нашинкуйте. У сладкого перца удалите семена и плодоножки, мякоть нарежьте кольцами. Лук очистите и измельчите. Помидоры помойте, нарежьте тонкими кружочками, соедините с остальными овощами, залейте томатным соусом, добавьте растительное масло, лавровый лист, сахар и соль и оставьте на 20 минут.

Полученную массу переложите в эмалированную посуду, поставьте на огонь, доведите до кипения и варите в течение 40–50 минут. Во время варки добавьте воду. Салат снимите с огня, разложите по полулитровым банкам и закатайте прокипяченными крышками.

Салат с томатами и рисом

Ингредиенты

5 кг помидоров,
1 кг сладкого перца,
1 кг моркови,
1 кг репчатого лука,
400 г риса,
250 мл растительного масла,
100 г сахара,
100 г соли.

Способ приготовления

Помидоры помойте, удалите плодоножки, мякоть пропустите через мясорубку.

У перца удалите семена, мякоть нарежьте тонкими полосками.

Морковь и лук очистите, помойте и натрите на крупной терке.

Рис тщательно промойте.

Томатное пюре посолите, добавьте сахар, поставьте на огонь и варите в течение 20 минут, после чего добавьте рис и овощи. Варите до готовности риса. Перед окончанием приготовления блюда добавьте растительное масло.

Горячий салат разложите по простерилизованным полулитровым банкам, закатайте крышками и храните в прохладном месте.

Салат из помидоров по-борисовски

Ингредиенты

3 кг зеленых помидоров,
2 кг сладкого перца,
400 г чеснока,
250 г растительного масла,
40 стручков горького перца,
1 корень хрена,
1 пучок сельдерея,
1 пучок петрушки,
1 пучок укропа,
3 столовые ложки сахара,
3 чайные ложки уксусной эссенции,
соль.

Способ приготовления

Помидоры помойте, нарежьте тонкими ломтиками. У перца удалите семена и плодоножки, мякоть нарежьте соломкой. Корень хрена и чеснок очистите и натрите на крупной терке.

Зелень помойте, нарубите, соедините с хреном, чесноком, томатами и перцем, добавьте сахар и соль и оставьте на 8 часов.

По прошествии указанного времени слейте выделившийся сок, добавьте растительное масло, поставьте на огонь и варите в течение 25 минут.

За несколько минут до окончания приготовления добавьте к салату уксусную эссенцию.

Горячий салат разложите в горячем виде по простерилизованным полулитровым банкам и закатайте прокипяченными крышками.

Зимний салат

Ингредиенты

2 кг помидоров,
2 кг огурцов,
1 кг сладких перцев,
500 г моркови,
500 г растительного масла,
соль.

Способ приготовления

Морковь очистите и нарежьте тонкими кружочками.

У перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте соломкой.

Помидоры и огурцы помойте и нарежьте небольшими кусочками.

Овощи соедините, посолите по вкусу и выложите в простерилизованные литровые банки.

Растительное масло доведите до кипения в отдельной посуде и залейте им овощи.

Банки закатайте прокипяченными металлическими крышками и остудите.

Закуска с перцем и сельдереем

Ингредиенты

4 кг помидоров,
1 $^{1}/_{2}$ кг сладкого перца,
300 г моркови,
200 г растительного масла,
50 г корня сельдерея,
50 г сахара,
50 г соли,
50 мл 9 %-ного уксуса,
10 зубчиков чеснока,
1 пучок петрушки и укропа.

Способ приготовления

Помидоры помойте, обдайте кипятком, снимите кожицу, мякоть пропустите через мясорубку.

Томатную массу варите в эмалированной кастрюле в течение 30 минут. Морковь, чеснок и корень сельдерея очистите и измельчите. Зелень помойте и нарубите.

У перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте тонкими полосками и опустите в кипящее томатное пюре вместе с морковью, чесноком, сельдереем и зеленью.

В массу добавьте растительное масло, уксус, сахар и соль, доведите до кипения и варите в течение 10 минут. Готовый продукт в горячем виде разлейте по простерилизованным полулитровым банкам и закатайте крышками.

Закуска из помидоров и перца

Ингредиенты

7 $^1/_2$ кг помидоров,
5 кг сладкого перца,
2 кг репчатого лука,
1 л растительного масла,
200 г зелени петрушки,
80 г сахара,
80 г соли.

Способ приготовления

Помидоры помойте, нарежьте небольшими ломтиками, положите в эмалированную кастрюлю и нагрейте до кипения. После этого протрите через металлическое сито, еще раз поставьте на огонь и варите до тех пор, пока первоначальный объем полученной массы не уменьшится в два раза.

У перца удалите плодоножки и семена, нарежьте мякоть небольшими кусочками и обжарьте в разогретом растительном масле. Лук очистите, нарежьте кольцами и обжарьте в масле до приобретения золотистого оттенка. Зелень нарубите. В томатное пюре добавьте 400 мл растительного масла, сахар и соль, прогревайте в течение 1 минуты, затем поочередно добавьте перец, лук и зелень и доведите до кипения.

Готовый продукт сразу же переложите в полулитровые банки, стерилизуйте в течение 20 минут и закатайте.

Закуска с яблоками

Ингредиенты

4 кг помидоров,
750 г сладкого перца,
750 г яблок,
750 г репчатого лука,
250 г растительного масла,
150 г чеснока,
2 1/2 стручка острого перца,
3 столовые ложки сахара,
зелень петрушки,
соль.

Способ приготовления

Яблоки очистите от кожицы, удалите сердцевину и семена, мякоть пропустите через мясорубку вместе с помытыми томатами и очищенным сладким перцем. Лук очистите, измельчите, обжарьте в разогретом растительном масле до золотистого цвета, посолите, соедините с перцем, яблоками и томатами и поставьте на медленный огонь.

Чеснок очистите, пропустите через чеснокодавилку, соедините с измельченным стручковым перцем и овощной массой и прогревайте в течение 2 часов. Перед окончанием приготовления добавьте рубленую зелень петрушки, сахар и соль.

Горячую массу разложите по простерилизованным полулитровым банкам и закатайте прокипяченными крышками. Остудите, перевернув банки вниз горлышком. Храните в прохладном месте.

Лечо (вариант 1)

Ингредиенты

3 кг помидоров,
1 $^{1}/_{2}$ кг сладкого перца,
500 г моркови,
250 г сахара,
250 г растительного масла,
100 мл 9 %-ного уксуса,
3 луковицы,
2 столовые ложки соли.

Способ приготовления

Помидоры помойте, пропустите через мясорубку и выложите в эмалированную посуду вместе с сахаром, солью и растительным маслом.

Полученную массу доведите до кипения и варите в течение 15 минут.

Морковь очистите, помойте, натрите на крупной терке и добавьте к томатной массе вместе с уксусом. Смесь кипятите еще 15 минут.

Лук очистите и измельчите.

Сладкий перец помойте, удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте соломкой, после чего добавьте к овощам вместе с луком и варите еще 30 минут. Лечо разложите по банкам, закатайте крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

Лечо (вариант 2)

Ингредиенты

3 кг помидоров,
2 кг сладкого перца,
150 г сахара,
2 столовые ложки соли.

Способ приготовления

Помидоры помойте и нарежьте кружочками.

У перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте кольцами, соедините с томатами в эмалированной посуде, добавьте сахар и соль, перемешайте и варите в течение 20 минут. Лечо разложите по простерилизованным банкам, закатайте крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

Лечо (вариант 3)

Ингредиенты

2 кг помидоров,
2 кг сладкого перца,
50 г зелени петрушки,
3 столовые ложки сахара,
2 столовые ложки соли.

Способ приготовления

Зелень помойте и нарубите. У перца удалите семена, мякоть нарежьте тонкими полосками.

Помидоры помойте, пропустите через мясорубку, выложите в эмалированную посуду, поставьте на медленный огонь и варите до уменьшения первоначального объема в 2–3 раза. К полученной массе добавьте перец, зелень, сахар и соль, кипятите еще 15 минут, разложите по простерилизованным банкам, накройте прокипяченными крышками и стерилизуйте в течение 30 минут. Банки закатайте, опустите вниз горлышком и остудите.

Лечо с кабачками

Ингредиенты

2 кг помидоров,
1 $^{1}/_{2}$ кг кабачков,
1 $^{1}/_{2}$ кг сладкого перца,
200 мл растительного масла,
100 г сахара,
100 мл 9 %-ного уксуса,
2 столовые ложки соли.

Способ приготовления

Кабачки помойте и нарежьте кубиками. У перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте тонкой соломкой. Помидоры помойте, пропустите через мясорубку, переложите в эмалированную посуду, поставьте на медленный огонь и доведите до кипения. В этот момент добавьте кабачки и сладкий перец. Через несколько минут влейте растительное масло, положите сахар и соль и варите еще 15 минут. Непосредственно перед окончанием приготовления добавьте уксус. Лечо выложите в банки, закатайте крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

Томатный сок

Ингредиенты

5 кг помидоров.

Способ приготовления

Помидоры помойте и пропустите вместе с кожицей через мясорубку со специальной насадкой для отжима сока. Полученную массу переложите в эмалированную посуду, доведите до кипения и снимите пену. Когда пена перестанет образовываться, перелейте сок в подогретые литровые банки, накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте на водяной бане в течение 15 минут и закатайте.

Томатное пюре

Ингредиенты

10 кг помидоров.

Способ приготовления

Помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу, разрежьте мякоть на части, положите в эмалированную кастрюлю, поставьте на медленный огонь, доведите до кипения и варите в течение 20 минут – до тех пор, пока масса не станет однородной.

Полученную массу протрите через металлическое сито, прогревайте при постоянном помешивании в течение 10 минут, разложите в горячем виде по полулитровым банкам, стерилизуйте на водяной бане в течение 25 минут и закатайте.

Кетчуп по-болгарски

Ингредиенты

1 кг помидоров,
500 г сладкого перца,
50 г растительного масла,
5 зубчиков чеснока,
2 лавровых листа,
зелень петрушки,
зелень укропа,
черный молотый перец,
соль.

Способ приготовления

Чеснок очистите и истолките.

Помидоры помойте, обдайте кипятком, снимите кожицу и пропустите мякоть через мясорубку.

У перца удалите семена и плодоножки, мякоть нарежьте мелкими кусочками, добавьте вместе с чесноком, растительным маслом, лавровым листом, солью и перцем в томатную массу, дайте закипеть, убавьте огонь и варите в течение 1 часа при постоянном помешивании.

Зелень помойте, нарубите, добавьте к кетчупу, еще раз доведите его до кипения и разлейте по банкам или бутылкам.

Готовый продукт храните в холодильнике.

Кетчуп по-софийски

Ингредиенты

4 кг помидоров,
150 г сахара,
100 мл 9 %-ного уксуса,
50 г зелени сельдерея,
50 г зелени петрушки,
20 г соли,
10 г чеснока,
2 г молотого черного перца,
1 г молотой гвоздики,
1 г молотой корицы.

Способ приготовления

Помидоры помойте, пропустите через соковыжималку, полученный сок налейте в эмалированную посуду и доведите до кипения.

Чеснок очистите и измельчите.

Зелень нарубите и добавьте к соку вместе с чесноком, уксусом, сахаром и солью.

В небольшой мешочек из сложенной в несколько слоев марли заверните корицу, гвоздику и молотый перец. Опустите на 10–15 минут в кетчуп.

Кетчуп варите до тех пор, пока его первоначальный объем не уменьшится в 2 раза.

Готовый продукт разлейте по полулитровым банкам и стерилизуйте в течение 5 минут в кипящей воде, после чего закатайте крышками и переверните вниз горлышком.

Кетчуп по-варнски

Ингредиенты

500 г помидоров,
500 г репчатого лука,
250 мл винного уксуса,
100 г растительного масла,
100 г сахара,
6 сладких перцев,
2 стручка горького перца,
5 гвоздичек,
6 горошин черного перца,
1 щепотка молотого имбиря,
1 чайной ложки молотой корицы,
1 чайной ложки молотого красного перца,
1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Сладкий и горький перец очистите от семян, мякоть нарежьте.

Помидоры помойте и измельчите.

Лук очистите, нашинкуйте, соедините с перцем и томатами, добавьте перец горошком, растительное масло, имбирь и гвоздику, поставьте на огонь и тушите в течение 30 минут, после чего протрите через сито.

В полученную массу добавьте уксус, корицу, красный молотый перец, сахар и соль, варите до загустения.

Готовый продукт разлейте по банкам или бутылкам, закройте крышками и храните в прохладном месте.

Кетчуп по-европейски

Ингредиенты

1 1/2 кг помидоров,
20 г соли,
2 столовые ложки 3 %-ного уксуса,
1 чайная ложка горчицы,
1 чайной ложки корицы,
1 чайной ложки красного молотого перца,
2 гвоздички,
молотый мускатный орех на кончике ножа.

Способ приготовления

Помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу, нарежьте мякоть небольшими ломтиками, посолите, положите в эмалированную посуду и прогревайте на медленном огне в течение 30 минут.

Томатную массу протрите через металлическое сито, соедините с уксусом и пряностями и прогревайте еще 40 минут, не накрывая крышкой.

Кетчуп разлейте по простерилизованным банкам и закатайте прокипяченными крышками.

Кетчуп по-созопольски

Ингредиенты

3 кг помидоров,
150 г сахара,
30 г соли,
25 горошин душистого перца,
15 горошин черного перца,
15 гвоздичек,
5 г чеснока,
2 г корицы,
1 г молотого мускатного ореха,
1 г порошка горчицы,
10 мл 70 %-ной уксусной эссенции.

Способ приготовления

Помидоры помойте, пропустите через мясорубку, выложите в эмалированную посуду, доведите до кипения, протрите через сито и варите на медленном огне до тех пор, пока первоначальный объем массы не уменьшится в два раза.

Сахар, соль и специи добавьте в томатное пюре за 10 минут до окончания приготовления.

Чеснок очистите, измельчите и добавьте вместе с уксусом после окончания варки.

Горячий кетчуп разлейте по бутылкам или банкам, накройте крышками и стерилизуйте в течение 30 минут, после чего закатайте, опустите вниз горлышком и остудите.

Кетчуп по-габровски

Ингредиенты

2 кг помидоров,
100 г сахара,
2 луковицы,
2 столовые ложки красного вина,
2 столовые ложки винного уксуса,
1 столовая ложка тертого корня хрена,
1 столовая ложка соли,
1 чайная ложка молотого имбиря,
1 чайная ложка гвоздики,
1 чайная ложка молотого черного перца.

Способ приготовления

Лук очистите и измельчите.

Помидоры помойте, нарежьте кружочками, соедините с луком, положите в эмалированную посуду, варите в течение 20 минут, затем протрите через сито.

К протертым овощам добавьте хрен, вино, уксус, специи, сахар и соль, снова поставьте на огонь и варите на медленном огне в течение 1 часа.

Горячий готовый кетчуп перелейте в бутылки или банки, закатайте крышками и поставьте на хранение в холодное место.

Кетчуп по-трявнски

Ингредиенты

1 кг помидоров,
500 г зелени укропа
200 г репчатого лука,
50 г сахара,
50 г соли,
2 г молотого черного перца,
50 г растительного масла.

Способ приготовления

Лук очистите и измельчите.

Помидоры помойте, нарежьте мелкими кусочками, соедините с луком, добавьте растительное масло и тушите в течение 30 минут. Зелень нарубите, добавьте в томатную массу вместе с перцем, солью и сахаром и варите еще 30 минут. Горячий кетчуп разлейте по полулитровым банкам, пастеризуйте в течение 30 минут при температуре 85 °С, закатайте, переверните вниз горлышком и остудите.

Кетчуп по-великотырновски

Ингредиенты

3 л томатного сока,
500 г пюре из кислых яблок,
75 г сахара,
50 мл 9 %-ного уксуса,
50 г корней сельдерея,
50 г корней петрушки,
20 г соли,
10 г чеснока,
2 г молотого черного перца,
1 г гвоздики.

Способ приготовления

Томатный сок соедините с яблочным пюре и доведите до кипения.

Чеснок и коренья очистите, измельчите, добавьте в полученную массу вместе с уксусом, специями, сахаром и солью.

Массу прогревайте на медленном огне до тех пор, пока ее первоначальный объем не уменьшится в два раза. Горячий кетчуп разлейте по полулитровым банкам и стерилизуйте в течение 5 минут, после чего закатайте, переверните вниз горлышком и остудите.

Кетчуп по-асеновградски

Ингредиенты

1 кг помидоров,
500 г яблок,
250 г сладкого перца,
80 г сахара,
50 г растительного масла,
50 мл 9 %-ного уксуса,
30 г соли,
5 г имбиря,
3 г черного перца горошком,
2 г молотого черного перца.

Способ приготовления

У яблок удалите сердцевины, семена и кожицу, а мякоть измельчите.

Сладкий перец помойте, удалите плодоножки и семена, мякоть мелко нарежьте. Помидоры помойте, измельчите, соедините с перцем и яблоками, добавьте растительное масло, соль, сахар и тушите на среднем огне в течение 15 минут.

Имбирь разотрите в порошок и добавьте вместе с другими приправами в кетчуп.

Полученную массу прогревайте еще 3 минуты и сразу же разложите по простерилизованным полулитровым банкам.

Пастеризуйте их в течение 30 минут при температуре 85 °С, затем закатайте крышками и остудите, перевернув вниз горлышком.

Кетчуп со специями

Ингредиенты

5 кг помидоров,
200 г репчатого лука,
200 г сахара,
250 мл 9 %-ного уксуса,
30 г соли,
1 чайная ложка молотого черного перца,
1 чайная ложка гвоздики,
1 чайная ложка семян горчицы,
1 чайной ложки семян сельдерея,
корица.

Способ приготовления

Помидоры помойте и нарежьте тонкими ломтиками. Лук очистите, измельчите, соедините с томатами, переложите в эмалированную кастрюлю, накройте крышкой и прогревайте на медленном огне в течение 20 минут.

Овощи протрите через сито, еще раз поставьте на огонь и прогревайте до тех пор, пока первоначальный объем не уменьшится примерно в два раза. Семена горчицы и сельдерея, гвоздику, корицу и перец положите в небольшой мешочек, сшитый из сложенной в несколько слоев марли, опустите его в кастрюлю с томатной смесью, варите еще 10 минут, затем добавьте сахар, соль и уксус и прогревайте в течение 5 минут. Горячий кетчуп разлейте по бутылкам или банкам, закатайте крышками и поставьте в холодное место.

Кетчуп с баклажанами

Ингредиенты

5 кг баклажанов,
4 кг помидоров,
650 г сладкого перца,
500 г репчатого лука,
500 г моркови,
550 г растительного масла,
220 г муки,
100 г соли,
100 г сахара,
50 г зелени петрушки и укропа,
2 г молотого черного перца,
2 г молотого душистого перца.

Способ приготовления

У помидоров удалите плодоножки, обдайте кипятком, снимите кожицу, нарежьте мякоть небольшими дольками, положите в эмалированную кастрюлю и варите до размягчения. Полученную массу протрите через сито и прогревайте до тех пор, пока ее первоначальный объем не уменьшится в два раза. Зелень помойте и нарубите.

Лук и морковь очистите, нарежьте и обжарьте по отдельности в разогретом растительном масле. У сладкого перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте тонкой соломкой.

Баклажаны помойте, нарежьте тонкими ломтиками, посолите и оставьте на 30 минут, после чего слейте образовавшийся сок, запанируйте ломтики в муке и обжарьте в разогретом растительном масле. Томатную пасту соедините с овощами и зеленью, добавьте сахар, соль и перец, поставьте на медленный огонь и тушите в течение 1 часа, постоянно помешивая полученную массу.

Горячий готовый кетчуп разлейте по полулитровым подогретым банкам, накройте прокипяченными крышками и стерилизуйте в течение 1 часа, после чего закатайте и остудите, перевернув вниз горлышком.

Кетчуп с чесноком и морковью

Ингредиенты

3 кг помидоров,
200 г моркови,
200 г репчатого лука,
200 г зелени сельдерея,
100 г растительного масла,
1 головка чеснока,
2 гвоздички,
эстрагон (свежий или сушеный),
молотый черный перец,
молотый душистый перец,
сахар, соль.

Способ приготовления

Помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу и протрите мякоть через металлическое сито.

Выжмите сок и уваривайте его в эмалированной кастрюле до загустения. Лук и морковь очистите, измельчите, поместите в отдельную кастрюлю, добавьте растительное масло и тушите в течение 15 минут при закрытой крышке. Зелень помойте и нарубите. Чеснок очистите и измельчите.

Томатный сок соедините с чесноком, зеленью, морковью и луком, добавьте приправы, сахар и соль и варите еще 10 минут.

Полученную массу еще раз протрите через сито, доведите до кипения и разлейте в горячем виде по бутылкам или банкам.

Кетчуп пастеризуйте в течение 15 минут при температуре 85 °С, затем закатайте крышками и остудите, перевернув вниз горлышком.

Кетчуп с кабачками

Ингредиенты

3 л томатного сока,
3 кг кабачков,
1 кг моркови,
200 г сахара,
10 сладких перцев,
3 головки чеснока,
500 г растительного масла,
100 мл 9 %-ного уксуса,
1 столовая ложка соли.

Способ приготовления

Кабачки очистите от кожуры и нарежьте мелкими кубиками. Сок прогрейте в эмалированной кастрюле до загустения.

Морковь очистите, натрите на крупной терке, соедините с соком и варите до тех пор, пока морковь не станет мягкой.

Чеснок очистите и измельчите. У перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте мелкими кубиками.

К томатной массе добавьте растительное масло, сахар и соль, доведите до кипения, соедините с кабачками и перцем и варите в течение 30 минут.

По прошествии указанного времени добавьте в кетчуп чеснок и уксус, кипятите в течение 5 минут и разлейте по простерилизованным полулитровым банкам. Закатайте крышками и храните в холодном месте.

Кисло-сладкий кетчуп

Ингредиенты

5 кг помидоров,
300 г сахара,
50 г соли,
40 гвоздичек,
30 горошин черного перца,
3 столовые ложки 9 %-ного уксуса,
1 чайная ложка корицы.

Способ приготовления

Помидоры помойте, обдайте кипятком, снимите кожицу, нарежьте мякоть ломтиками, положите в эмалированную посуду и распарьте, после чего протрите через металлическое сито. Полученную массу поставьте на медленный огонь и прогревайте до тех пор, пока первоначальный объем не уменьшится в два раза.

Добавьте уксус, сахар, соль и специи, варите еще 30 минут, разлейте по простерилизованным банкам и закатайте прокипяченными крышками.

Домашний кетчуп

Ингредиенты

2 кг помидоров,
500 г яблок,
500 г репчатого лука,
150 г сахара,
150 мл 9 %-ного уксуса,
1 $^{1}/_{2}$ столовой ложки соли,
1 чайная ложка молотой гвоздики,
1 чайная ложка молотой корицы,
1 чайная ложка молотого черного перца,
1 чайная ложка молотого душистого перца.

Способ приготовления

Лук очистите и натрите на мелкой терке.

У яблок удалите кожицу, семена и сердцевины, мякоть натрите на терке.

Помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу, нарежьте мякоть ломтиками, прогревайте на медленном огне в эмалированной посуде до размягчения и протрите через металлическое сито.

В томатную массу опустите лук и яблоки и поставьте на медленный огонь на 30 минут.

Добавьте уксус, сахар, соль и специи и прогревайте еще 15 минут.

Горячую массу разложите по простерилизованным банкам и закатайте прокипяченными крышками.

Аджика

Ингредиенты

$2\,1/2$ кг помидоров,
1 кг антоновских яблок,
1 кг моркови,
1 кг сладкого перца,
200 г чеснока,
200 г сахара,
200 г растительного масла,
200 мл 9 %-ного уксуса,
50 г соли,
5 стручков горького перца.

Способ приготовления

Морковь очистите.

Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку. У яблок удалите семена и сердцевину, у перца и помидоров – плодоножки. Яблоки, помидоры, очищенный сладкий и горький перец и морковь пропустите через мясорубку и варите в течение 1 часа в эмалированной посуде.

В полученную массу добавьте чеснок, уксус, масло, сахар и соль, тщательно перемешайте и выложите в простерилизованные банки, после чего закатайте крышками.

Домашняя аджика

Ингредиенты

3 кг помидоров,
500 г яблок,
500 г сладкого перца,
500 г моркови,
500 г репчатого лука,
500 г растительного масла,
250 г сахара,
20 г чеснока,
2 чайные ложки молотого перца,
1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Морковь, лук и чеснок очистите. Яблоки помойте, нарежьте дольками, удалите семена и сердцевины, мякоть пропустите через мясорубку. Помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу, мякоть пропустите через мясорубку вместе с луком, морковью и чесноком.

У перца удалите семена и плодоножки, мякоть помойте, пропустите через мясорубку и соедините с чесноком, луком, морковью, яблоками и томатами.

В полученную массу добавьте растительное масло, молотый перец, соль и сахар, поставьте на огонь, доведите до кипения и варите в течение 3 часов.

Горячую аджику разложите по полулитровым банкам, закатайте их прокипяченными крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

Кубанский соус

Ингредиенты

2 кг помидоров,
150 г сахара,
150 мл 9 %-ного уксуса,
100 г репчатого лука,
3 зубчика чеснока,
15 горошин черного перца,
15 горошин душистого перца,
2 г горчичного порошка,
1 г корицы,
соль.

Способ приготовления

Чеснок и лук очистите и измельчите.

Помидоры помойте, обдайте кипятком, сразу же остудите под струей холодной воды, снимите кожицу, нарежьте мякоть ломтиками и тщательно истолките деревянным пестиком.

Половину полученной массы положите в эмалированную посуду, добавьте половину сахара и поставьте на медленный огонь.

В процессе уваривания добавляйте оставшийся сахар и специи.

Снимите кастрюлю с огня, когда первоначальный объем томатной массы уменьшится на одну треть. За 10 минут до окончания приготовления добавьте чеснок, лук, уксус и соль.

Горячий соус разлейте по полулитровым банкам, стерилизуйте в течение 20 минут и закатайте прокипяченными крышками.

Острый соус

Ингредиенты

2,7 кг помидоров,
140 г сахара,
80 мл 6 %-ного уксуса,
2 зубчика чеснока,
20 гвоздичек,
25 горошин душистого перца,
2 г корицы,
1 г черного перца горошком,
1 столовая ложка соли.

Способ приготовления

Помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу, нарежьте мякоть ломтиками, прогревайте до размягчения и протрите через металлическое сито.

Полученную томатную массу поставьте на медленный огонь и томите до тех пор, пока ее первоначальный объем не уменьшится на одну треть.

Чеснок очистите, пропустите через чеснокодавилку и добавьте вместе с сахаром к томатной массе. В мешочек из сложенной в несколько слоев ошпаренной марли положите корицу, гвоздику, душистый и черный перец.

Опустите мешочек в кастрюлю и держите в течение 10 минут.

Выньте мешочек, добавьте в томатную массу уксус и соль, прогревайте еще 3 минуты и разлейте по полулитровым банкам.

Стерилизуйте банки в течение 30 минут на кипящей водяной бане, а затем закатайте прокипяченными крышками и остудите, перевернув горлышком вниз.

Томатно-сливовый соус

Ингредиенты

2 кг помидоров,
1 кг слив,
500 г репчатого лука,
1 головка чеснока,
1 столовая ложка черного молотого перца,
1 столовая ложка красного молотого перца,
3 столовые ложки сахара,
соль.

Способ приготовления

Томаты помойте, бланшируйте в течение 1 минуты в кипятке, сразу же остудите под струей холодной воды, снимите кожицу и пропустите мякоть через мясорубку. Лук очистите, измельчите, соедините с томатной массой и протрите полученную смесь через сито.

У сливы удалите косточки, мякоть помойте и пропустите через мясорубку, после чего положите в эмалированную кастрюлю, поставьте на медленный огонь и прокипятите. Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку.

Сливовую массу соедините с томатной, добавьте чеснок, сахар, соль и молотый перец, поставьте на медленный огонь и прогревайте до тех пор, пока первоначальный объем не уменьшится в два раза.

Горячий соус разложите по простерилизованным полулитровым банкам и закатайте прокипяченными металлическими крышками.

Томатный соус с хреном

Ингредиенты

3 кг помидоров,
100 г чеснока,
100 г корней хрена,
25 г красного молотого перца,
4 столовые ложки сахара,
2 столовые ложки соли.

Способ приготовления

Оставшиеся помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу, мякоть положите в эмалированную кастрюлю, поставьте на медленный огонь, дайте закипеть и прогревайте до размягчения, после чего остудите и протрите через металлическое сито.

В полученное томатное пюре добавьте сахар и соль, доведите до кипения, соедините с чесноком, хреном и молотым перцем и прогревайте в течение 5 минут.

Горячим соусом залейте помидоры.

Банки накройте прокипяченными металлическими крышками, пастеризуйте в течение 20 минут и закатайте.

Томатный соус по-французски

Ингредиенты

5 кг помидоров,
500 г репчатого лука,
50 г растительного масла,
30 г зелени эстрагона,
2 головки чеснока,
3 лавровых листа,
1 чайная ложка молотого красного перца,
сахар,
соль.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистите и измельчите. Помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу, мякоть положите в эмалированную посуду, нагрейте на медленном огне до размягчения и протрите через сито.

Зелень помойте и нарубите.

Полученную томатную пасту соедините с чесноком, луком и зеленью, прогревайте еще приблизительно 20 минут.

Перед окончанием приготовления добавьте лавровый лист, молотый перец, сахар и соль.

Горячий соус разложите по простерилизованным полулитровым банкам, затем налейте немного растительного масла и закатайте крышками.

Острая приправа из помидоров

Ингредиенты

5 кг помидоров,
1 кг моркови,
600 г растительного масла,
300 г чеснока,
150 г сахара,
100 г зелени петрушки,
100 г зелени укропа,
2 стручка острого перца,
соль.

Способ приготовления

Полученную массу положите в эмалированную кастрюлю, добавьте растительное масло, сахар и соль, доведите до кипения, убавьте огонь и варите в течение 2 часов.

За 15 минут до окончания приготовления приправы добавьте чеснок.

Приправу в горячем виде разложите по простерилизованным полулитровым банкам, закатайте прокипяченными металлическими крышками и остудите.

Икра из помидоров

Ингредиенты

3 помидора,
2 морковки,
1 кг репчатого лука,
700 г растительного масла,
5 лавровых листьев,
3 столовые ложки соли,
1 чайная ложка 9 %-ного уксуса,
1 чайная ложка черного молотого перца.

Способ приготовления

Лук и морковь очистите и пропустите через мясорубку вместе с помидорами.

К полученной массе добавьте растительное масло, уксус, лавровый лист, перец и соль, поставьте на огонь, доведите до кипения и прогревайте при постоянном помешивании в течение 2 $^1/_2$ часа.

Горячую икру разложите по простерилизованным полулитровым банкам и закатайте.

Острая закуска из помидоров

Ингредиенты

3 кг помидоров,
1 кг сладкого перца,
1 стручок жгучего перца,
4 головки чеснока,
5 лавровых листьев,
300 г растительного масла,
200 г сахара,
200 мл воды,
4 столовые ложки соли,
2 чайные ложки черного молотого перца,
2 чайные ложки 9 %-ного уксуса.

Способ приготовления

Полученную массу положите в эмалированную кастрюлю, добавьте растительное масло, лавровый лист, сахар, соль и молотый перец, залейте водой, поставьте на огонь, доведите до кипения и прогревайте в течение 15 минут.

В горячую закуску влейте уксус, разложите ее по простерилизованным полулитровым банкам, закатайте их прокипяченными крышками, заверните в одеяло и остудите.